

Kajian Variasi Campuran Wortel (*Daucus carota* L.) pada Selai Nanas Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan

Charisma Rizky Nurtaati¹, Slamet Iskandar², Idi Setyobroto³
Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : risssacharisma@gmail.com

INTISARI

Saat ini banyak dicari sumber antioksidan alami yang aman, khususnya yang berasal dari tumbuhan. Beberapa buah dan sayur terbukti memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi. Wortel kaya akan zat antioksidan. Selama ini wortel belum dimanfaatkan secara optimal. Selai atau jam adalah makanan setengah padat yang dibuat dari buah buahan dan gula pasir. Selai biasanya dibuat dari hancuran buah-buahan. Penambahan wortel pada selai diharapkan dapat menambah kandungan aktivitas antioksidan pada selai dan disukai oleh konsumen sehingga dapat dijadikan salah satu alternatif baru dalam upaya diversifikasi produk pangan sumber antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan selai nanas dengan variasi campuran wortel. Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan rancangan acak sederhana. Data hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif. Semakin banyak variasi campuran wortel maka warna selai semakin orange, rasa semakin langu khas wortel, aroma semakin langu khas wortel, tekstur semakin halus. Warna selai yang disukai adalah warna selai variasi campuran wortel 35%. Aroma selai yang disukai adalah aroma selai variasi campuran wortel 25%. Rasa selai yang disukai adalah rasa selai dengan variasi campuran wortel 35%. Tekstur selai yang disukai adalah tekstur selai variasi campuran wortel 25%. Semakin banyak campuran wortel, aktivitas antioksidan selai nanas semakin tinggi. Ada perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada selai nanas dengan variasi campuran wortel.

Kata Kunci: selai nanas, wortel, sifat fisik, sifat organoleptik, aktivitas antioksidan

¹Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

²Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

³Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta

The Study of Mix Variations Carrot (*Daucus carota* L.) on Pineapple Jam in Terms of Physical Character, Organoleptic Character, and The Antioxidant Activity

Charisma Rizky Nurtaati¹, Slamet Iskandar², Idi Setyobroto³
Department of Nutritionist of Polytechnic Ministry of Health Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : risssacharisma@gmail.com

ABSTRACT

Today, there are many sought a safe natural antioxidant source, mainly derived from plants. Some fruits and vegetables shown to have high antioxidant activity. Carrot have a lot of antioxidant. During this carrot has not been used optimally. Jam is a semi-solid food made from fruit and sugar. Jam usually made of the crushed fruits. The addition of carrots in jam is expected to add the content of the antioxidant activity and preferred by the consumers so that could become one of the new alternative in an effort to diversify sources of antioxidant for food product. This study aims to determine the physical character, organoleptic character, and the antioxidant activity of the pineapple jam with mix variations of the carrot. The kind of this study is experimental with simple random design. The test data result of the physical character, organoleptic character, and the antioxidant activity analyzed by using the descriptive method. The more mix variations of the carrots so the color of the jam became more orange, the taste became langu like the typical of carrot, the smell became langu also like the typical of carrot, and the texture became smoother. The preferred color jam is the mix variations of carrots color 35%. The preferred smell of the jam is the mix variations of carrots 25%. The preferred taste of the jam is mix variations of carrots 35%. The preferred texture of the jam is mix variations of carrots 25%. The more mixture of carrots, the antioxidant activity of pineapple jam became higher. There is a difference in physical character, organoleptic character, and the antioxidant activity in pineapple jam with mix variations of carrots.

Key words: pineapple jam, carrot, physical character, organoleptic character, and the antioxidant activity

¹Student of Department of Nutritionist of Polytechnic Ministry of Health Yogyakarta

²Lecturer of Department of Nutritionist of Polytechnic Ministry of Health Yogyakarta

³Lecturer of Department of Nutritionist of Polytechnic Ministry of Health Yogyakarta